

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 3

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Разрешения на отклонение от законодательных требований

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-502.11

Заведение общественного питания обязано получить разрешение на отклонение от законодательных требований согласно параграфу 8103.10 и в соответствии с требованиями параграфа 8-103.11 перед тем, как:

(А) Использовать копчение для консервирования продуктов питания, а не для улучшения их вкусоароматических характеристик; ^{Р1}

(В) Заниматься консервированием продуктов питания; ^{Р1}

(С) Использовать пищевые добавки или дополнительные компоненты, такие как уксус; ^{Р1}

Для консервирования продуктов питания, а не для улучшения их вкусоароматических характеристик, ^{Р1} или для превращения потенциально опасных продуктов питания в безопасные; ^{Р1}

(D) Заниматься упаковкой продуктов питания в бескислородной атмосфере, за исключением случаев, когда рост и выработка токсинов бактериями Clostridium botulinum и рост бактерий Listeria monocytogenes подавляются в соответствии с требованиями параграфа 3-502.12; ^{Р1}

(Е) Эксплуатировать выставочные аквариумы для моллюсков и ракообразных, которые используются для хранения и демонстрации ракообразных, предлагаемых для употребления в пищу человеком; ^{Р1}

(F) Свежевать и разделять животных под заказ для их использования в личных целях в качестве продуктов питания, а не для продажи или подачи в самом заведении общественного питания; ^{Р1}

(G) Готовить продукты питания другими методами, использование которых в соответствии с заключением надзорного органа требует получения разрешения на отклонение от законодательных требований; ^{Р1} или

(H) Проращивать семена или бобы. ^{Р1}

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯ- ЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Отдельные процессы приготовления продуктов питания, для которых требуется разрешение на отклонение от законодательных требований, исторически связаны с повышенным по сравнению со стандартными процессами риском заболеваний, передающихся с продуктами питания. Операции этого типа могут требовать от ответственного лица или работников общественного питания использования специализированного оборудования и демонстрации особых навыков. Требование получения разрешения на отклонение от законодательных требований предназначено для того, чтобы обеспечить безопасность предложенного метода приготовления.

Рестораны постоянно эволюционируют и экспериментируют с различными стилями приготовления блюд для своих клиентов.

Эти стили могут включать в себя методы приготовления продуктов питания, не соответствующие правилам безопасности продуктов питания.

Из-за рисков, связанных с определёнными типами продуктов питания и процессами их приготовления, рестораны обязаны подать заявку на получение разрешения на отклонение от законодательных требований перед тем, как начать использовать любой из специализированных методов приготовления, в соответствии с требованиями OAR 333-150-0000, глава 3-502.11.

Эти процессы представляют собой значительный риск для здоровья, если заведение не следует требованиям соответствующей технологической инструкции при приготовлении каждой партии продукта.

Например, это может быть:

- Консервирование с использованием нитратов
- Копчение продуктов питания с целью консервирования
- Вакуумная упаковка готовых продуктов питания
- Подкисливание продуктов питания
- Проращивание семян и бобов

Дополнительную информацию для тех, кто хотел бы узнать больше и начать процесс подачи заявки для получения разрешения на отклонение от законодательных требований, можно найти на веб-сайте <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>

Имейте в виду, что разрешения на отклонение от законодательных требований не предназначены для заведений, не отвечающих действующему регламенту. Они предназначены для заведений, которые могут доказать, что действующий регламент накладывает на их работу чрезмерные ограничения и что предлагаемая ими альтернатива может обеспечить охрану общественного здоровья не хуже или даже лучше, чем та, которая предписана действующим регламентом.



Сухие ферментированные колбасы — это одна из разновидностей мясных продуктов, для производства которых может потребоваться разрешение на отклонение от законодательных тре-

Все заявления на получение разрешения на отклонение от законодательных требований должны быть одобрены до начала использования соответствующей процедуры на практике.

Стоимость рассмотрения заявления на получение разрешения на отклонение от законодательных требований — 500 долларов за каждое заявление